

Smith's
747 Mid-America Boulevard • Hot Springs, Arkansas 71913-8414 USA
501-321-2244 • www.smithsproducts.com

Smith's Model # 50377 • Made in China
Power : 120V/60Hz , 25W, 0.41A
Modèle Smith n° 50377 • Fabriqué en Chine
Alimentation : 120 V/60 Hz , 25 W, 0,41 A
Modelo Smith's Nº 50377 • Hecho en China
Corriente: 120V/60Hz, 25W, 0.41A

This is an ETL listed appliance
Manufacturer : Ningbo Yinzhou Jishigang Jinxin Mosu Co., Ltd.
Il s'agit d'un appareil électroménager répertorié ETL.
Fabricant : Ningbo Yinzhou Jishigang Jinxin Mosu Co., Ltd.
Este electrodoméstico está homologado por ETL.
Fabricante: Ningbo Yinzhou Jishigang Jinxin Mosu Co., Ltd.



Diamond Edge Elite Electric Knife Sharpener

Electric & Manual Sharpening In One Unit

Damant bord d'élite électrique aiguiseur - Affûtage électrique et manuel en une seule unité
Diamante de borde elite eléctrica afilador de cuchillos - Afilado manual y eléctrico en un solo producto



Owner's Manual

Guide de l'utilisateur   Manual del propietario

For Best Results, Read Instructions Before Use

Pour les meilleurs résultats, veuillez lire les instructions avant toute utilisation
Para obtener los mejores resultados, lea las instrucciones antes de usar el aparato

CAUTION! Read Owner's Manual before using this sharpener.

This is an ETL listed appliance. It is intended for household use only. When using electrical appliances, the following basic safety precautions should always be followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Do not use appliance for other than intended use.
- To protect against electric shock, do not put this appliance in water or any liquid.
- This device is not recommended for use by children and close supervision is necessary if used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use or when cleaning.
- Avoid contact with moving parts.
- Before using the sharpener, uncoil the power cord and straighten to remove any kinks.
- Do not operate this appliance if the cord or plug has been damaged, the appliance has malfunctioned, or is dropped or damaged in any manner. If this happens, return the appliance to Smith's for examination and repair.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- During sharpening, do not let the electrical cord hang over the edge of the counter or table, or come in contact with a the knife being sharpened or a hot surface or stovetop.
- The appliance is designed to sharpen knife blades. Do not try to sharpen any other type of blade on this machine.
- Do not attempt to sharpen blades or tool edges that do not fit freely into the blade guide slots.
- Do not use with lubricants, water, or honing oil.
- This appliance is equipped with a polarized electrical plug. It will fit into an electrical outlet only one way. If the plug doesn't fit your outlet, do not attempt to modify or defeat this safety feature. Contact a qualified electrician.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

WARNING! This electric knife sharpener will produce a very sharp edge. Use caution when handling your knife after sharpening. Do not test knife sharpness by running your fingers or any part of your body along the edge of the blade. To avoid injury, handle sharpened knives with extreme care.

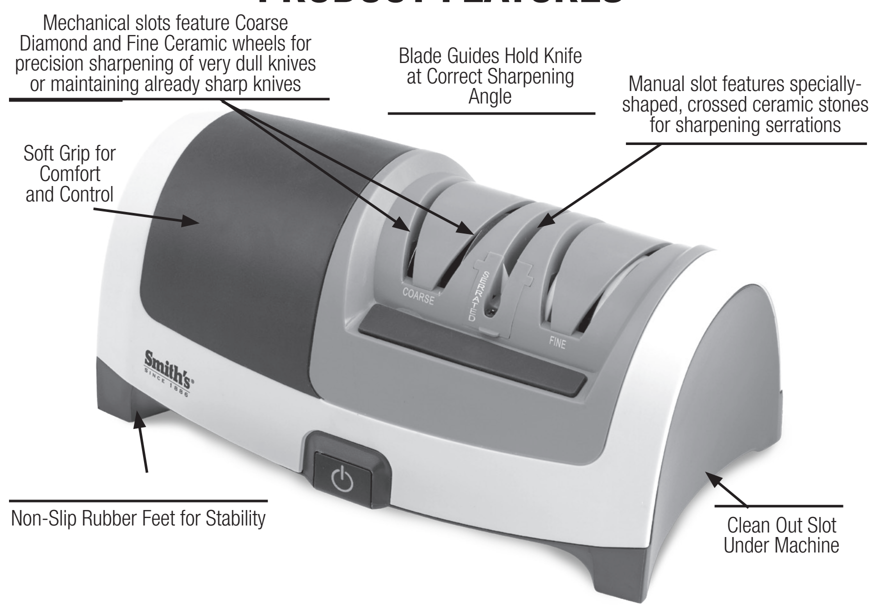
Smith's® Electric Knife Sharpener

Smith's is proud to offer an easy to use and effective electric knife sharpener that incorporates both mechanical and manual sharpening elements in one unit. This unique combination provides a broad capability to easily sharpen dull blades and maintain razor sharp edges.

The mechanical sharpening slots feature a diamond-coated sharpening wheel (COARSE) and a ceramic sharpening wheel (FINE) and blade guides to hold your knife at the correct angle during mechanical sharpening. The micron-sized, monocrystalline diamonds and ceramics used to coat the sharpening wheels are selected for their unique cutting performance and are applied to the surface of the wheel by a highly technical process that guarantees longer wheel life, uniform cutting, and minimum heat build up so that damage or detempering of your blade does not occur.

Your Smith's Electric Knife Sharpener will sharpen knives of alloy, carbon, or stainless steel. It is designed to sharpen kitchen and most sporting knives. Do not attempt to sharpen scissors or any blade that does not fit freely in the blade guides.

PRODUCT FEATURES



The Diamond Edge Elite Electric Knife Sharpener offers two stages of mechanical sharpening, COARSE and FINE. This allows you to match the condition of the blade with the appropriate rate of metal removal needed to sharpen the edge. A very dull edge needs more metal removed to restore sharpness while a reasonably well-maintained edge requires a minimal amount of metal removal. Two stages of sharpening helps prolong the life of your knife by only taking off enough metal to make your knife sharp, while giving you professional results every time.

COARSE - This sharpening wheel is used for knives that are very dull and require more metal removal to restore the edge sharpness.

FINE - This sharpening wheel is best for knives that are fairly sharp and just need a quick touch-up with little metal removal. In many cases, and particularly after the initial reshaping of your blade's edge, use of the FINE slot, will be all the sharpening your blade will need.

SERRATED - This manual, pull-through slot should be used for sharpening most all types of serrated blades or the serrated portion of your blade.

HOW TO USE

Electric Sharpening - Straight Edge Blades Only

1. Clean all food or dirt off your blade. Never sharpen a dirty knife blade as this could cause the sharpener to malfunction or damage to the sharpening wheel.
2. Insert the plug on the end of the power cord into a standard 120 volt electrical outlet.
3. Place the unit on a flat, sturdy surface and turn the unit ON by pressing the ON/OFF switch. You will notice two sharpening areas for mechanical sharpening. Select the sharpening area you would like to use.

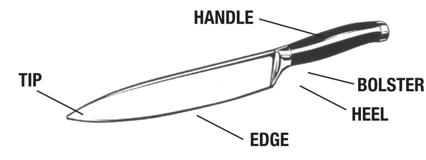
COARSE - This sharpening wheel is used for knives that are very dull and require more metal removal to restore the edge sharpness.

FINE - This sharpening wheel is best for knives that are fairly sharp and just need a quick touch-up with little metal removal. In many cases, and particularly after the initial reshaping of your blade's edge, use of the FINE slot, will be all the sharpening your blade will need.

SERRATED - This manual, pull-through slot should be used for sharpening most all types of serrated blades or the serrated portion of your blade.

NOTE: A reasonably sharp blade may only require light honing in the FINE sharpening slots. The COARSE slots are intended for dull blades that require more maintenance.

4. Hold the knife securely by the handle as you would in normal usage and position the heel of the blade over the selected sharpening slot. Insert the blade into the upper portion of the sharpening slot then rotate the handle of the knife down (slightly raising the tip of the blade) until the heel of the blade contacts the sharpening wheel (Fig. 1). As soon as contact is made and you hear the distinctive grinding sound, pull the blade at a consistent speed through the sharpening slot using light, downward pressure. To sharpen all the way out to the tip of the blade, lift up on the knife handle slightly as the curved portion of the blade is drawn through the blade guides. (Fig. 2)



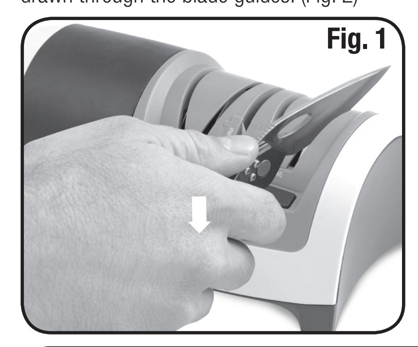


Fig. 1



Fig. 2

CAUTION: Always sharpen your knife blade from the heel to the tip of the blade. Never insert the tip of the knife blade into the blade guide first or push your knife blade through the sharpening slot. This could damage the knife sharpener and/or your knife.

NOTE: Due to some handle designs, you may not be able to sharpen the entire length of the blade using the mechanical sharpening wheel. Smith's recommends using the manual sharpening slot in these limited cases.

The speed at which you pull the blade through the sharpening slots will determine the amount of metal removed from the edge. A very slow pass will remove more metal than a quick pass. When drawing the blade through the slots, allow approximately one second for each one inch of blade. For example, if sharpening a knife with a 6 inch blade, you should take approximately six seconds for each pass.

5. Move to the other sharpening slot and repeat this process to sharpen the other side of your blade.
6. Continue alternating passes at the recommended speed, through either the COARSE or FINE sharpening slots, until your knife blade is sharp. For best results and to reduce excessive wheel wear, do the same number of pulls on each side of your blade. Normally, 8 to 10 passes on each side will sharpen a dull knife blade. However, knives made of extremely hard steel may require additional pulls on both sides of the knife blade to achieve sharpness. If you began the sharpening process in the COARSE slot, move to the FINE ceramic wheel and repeat steps 4 through 6. If you started the sharpening process in the FINE slot, continue to Step #7.
7. Check the sharpness of your blade by cutting a piece of paper or a fruit or vegetable. If additional sharpening is needed, repeat process until sharp but make sure to clean your knife before continuing. If not, turn off power to the unit.

Manual Sharpening of Serrated Blades

The manual slot has two specially-shaped, triangular ceramic stones that are designed to sharpen serrated blades without damaging the serrations. The ceramic stone will follow the shape of the serrations on your blade as you pull the knife through the slot. The characteristic scallops of a serrated blade are usually only ground on one side of the knife blade. For this reason, it is not recommended that serrated blades be sharpened on both sides using the mechanical sharpening wheels. This will considerably alter the original geometry of the blade.

1. Hold the blade straight up and down and center the heel of the blade in the bottom of the crossed ceramic stones.
2. Starting at the heel of the blade, pull the blade through the crossed ceramic stones while applying light, downward pressure (never back and forth). When pulling serrated portion of your blade through the slot, allow the knife blade to rise and fall as the serrations crossover the ceramic stones. (Fig. 3).
3. Repeat this process 8 to 10 times or until blade is sharp.

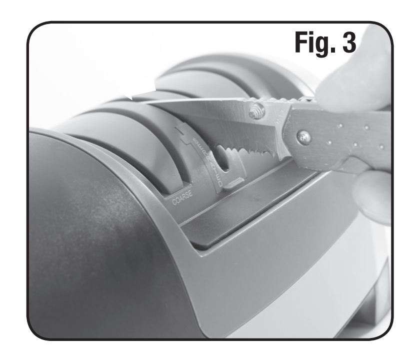


Fig. 3

Maintenance and Care

There is little maintenance required with your Smith's electric sharpener. To clean the exterior housing, unplug the unit from the electrical outlet and simply wipe with a damp cloth.

- Do not use a powdered abrasive cleaner to clean sharpener.
- To protect against risk of electrical shock do not put any part of appliance in water or other liquid.
- Do not use any lubricant or water to clean the abrasive wheel.
- Do not use a lubricant on any other component.

Periodicaly, the clean out door on the bottom of the sharpener should be opened and cleaned. Also try to clear any remaining particles from the collection area inside the housing before replacing the door.

Cleaning or Replacement of Ceramic Stones

The ceramic stones should be cleaned periodically to refresh their abrasive qualities using a scrub brush and common cleansing kitchen powder. If after cleaning you feel the ceramic stones are still not sharpening properly, they should be replaced. For replacement stones and installation instructions, contact Smith's Customer Service department at (501) 321-2244; (800) 221-4156 or visit Smith's website at www.smithsproducts.com/parts and accessories.

Consumer Service Information

If you have questions regarding the operation of your Smith's Electric Knife Sharpener or need service work on your sharpener, please call our Customer Service Department at (501) 321-2244; (800) 221-4156 or visit our website, www.smithsproducts.com, for additional contact information.

All returns submitted without return authorization must be accompanied with a current shipping address, telephone contact number or email address, and a brief description of the problem or damage. Send your sharpener to:

Smith's
CS Dept. 50377
747 Mid-America Boulevard
Hot Springs, AR 71913-8414 USA

TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptom: The sharpener will not start when initially plugged into electrical socket.
Cause: Sharpener or electrical cord could be damaged or malfunctioning.
Solution: Return your sharpener and receipt to the place of purchase for replacement.

Symptom: Sharpener stops running while in use.
Cause: Sharpener has a built in motor thermostat as a safety feature. It protects sharpener from overheating if left on accidentally for a long period or if being used improperly.
Solution: If the thermostat shuts down the motor, unplug the sharpener and wait about one hour for the motor to cool down, and the sharpener will restart. If motor still will not re-start, return sharpener to place of purchase.

Symptom: Diamond Wheels stop removing metal.
Solution: Diamond Break-In Period – The initial aggressive cutting speed of the Diamond Sharpening Wheels will slow with use. At the same time, the abrasive finish will improve. Do not be confused by this break in process because it is normal and should be expected. The diamond wheels are breaking in, NOT wearing out.

Symptom: Ceramic stones stop sharpening.
Cause: The ceramic stones will lose their sharpening ability over time, thus reducing their effectiveness.
Solution: Ceramic stones should be cleaned or replaced as described in "Cleaning or Replacement of Ceramic Stones" section in this manual.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Q: How often should I sharpen my knives?
A: Sharpen your knife before each use if you want to maintain a razor sharp edge. After extensive use, if you have honed the knife blade and it no longer slices food with ease, use the electric sharpening wheel plus the manual finishing slot to put a new razor sharp edge on your blade.

Q: How can I tell if my knife is sharp?
A: Use it to slice food. If the knife does not slice food with ease, it needs additional sharpening.

Q: My knife is not sharp and I've gone through the whole knife sharpening process. What am I doing wrong?
A: Although unusual, there are times when you have to repeat the sharpening process more than once or make more passes through the mechanical sharpening slots. This may occur during the first sharpening of a knife or if a knife was sharpened incorrectly by another process. It may also occur when sharpening blades made of tempered steel, which are extremely hard, such as some hunting knives.

You can use the Smith's electric knife sharpener to sharpen these type of knives, but you may have to repeat the process several times or make numerous passes through the mechanical sharpening slots (in excess of 20 times or more for extreme cases). This extended process will only be necessary the first time you use the sharpener for this type of blade. Thereafter, you will be able to sharpen the blade following the normal sharpening procedures.

Q: Sometimes the sharpening wheel stalls when I am drawing the knife through the blade guides. What causes this?
A: The knife sharpener is designed so that very little effort is needed to draw the blade through the sharpening slots. If excessive downward pressure is applied to the knife as it is being pulled through the sharpening slots, the sharpening wheel will stall.

Q: How do I get an even edge on my blade?
A: Always do an equal number of strokes on both sides of the blade for best results. Always sharpen from heel to tip, never back and forth. Remember to lift up slightly on the handle as the curved portion of the blade is drawn through the sharpening slots.

Q: Occasionally I see sparks when sharpening my knives. What causes this?
A: At a professional knife sharpening service, certain blades with high carbon content (usually higher quality knives) sometimes will spark or produce a stream of sparks when they come in contact with the sharpening wheel. Your Smith's Electric Knife Sharpener uses the same type of sharpening wheel that the professionals use. Therefore, you can expect to see similar sparking when you sharpen blades with high carbon content. This is normal.

Q: Can I sharpen serrated blades, scissors, or other blades with my Smith's Electric Knife Sharpener?
A: Your Smith's electric knife sharpener will sharpen straight edge blades of alloy, carbon, or stainless

steel in either the mechanical or manual sharpening slots. It will also sharpen serrated edge blades, but only in the manual sharpening slot. Do not attempt to sharpen scissors or any blade that does not fit freely into the sharpening slots.

Q: My sharpener produces a loud vibrating sound. Why is this?
A: Your Smith's Electric Knife Sharpener uses rapidly rotating diamond coated sharpening wheels to sharpen knives. Because of the speed of rotation, a vibrating sound may be heard. This is normal and to be expected.

About Smith's®

The Smith's® brand offers consumers high performance edge sharpeners for the most discerning tastes. Synonymous with exceptional value, Smith's is a brand marketed towards the retail market. Founded in 1886 in Hot Springs, Arkansas and widely regarded as a world leader for sharpening tools, Smith's® lays claim to the design and manufacture of the broadest line of knife and scissors sharpeners currently available. The company has over 125 years of experience providing innovative edge related products for the Housewares, Sporting Goods and Hardware markets. For more information, visit www.smithsproducts.com.



THREE-YEAR LIMITED USE
MODEL 50377
WARRANTY



THREE-YEAR LIMITED USE

MODEL 50377

WARRANTY

This Smith's sharpener is guaranteed against defective material or workmanship for a period of three (3) full years from the date of purchase if the product is used for non-industrial or non-commercial purposes only. Smith's will repair or replace, at our option, any product or part that is defective in material or workmanship without charge if the product is returned to us within the three (3) year warranty period. The limited warranty DOES NOT cover replacement of diamond wheels necessitated by use of the product or product damage resulting from misuse. For warranty repairs, return the complete product, postage prepaid, directly to our factory at the address shown below. Be sure to include a copy of your sales slip to establish warranty eligibility.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXPRESSLY LIMITED TO THE PERIOD OF THREE (3) YEARS FROM THE DATE OF PURCHASE. SMITH'S ABRAISIVES, INC. SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This Warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state.

THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO NON-INDUSTRIAL OR NON-COMMERICAL USE.

For online warranty registration, go to
www.smithsproducts.com/warranty

If mailing warranty registration, complete the owner registration card on the following page, detach, and mail to:

Smith's
747 Mid-America Boulevard • Hot Springs, AR 71913-8414

OWNER REGISTRATION CARD MODEL 50377

Smiths® # __________ (on bottom of Sharpener)

Owner Registration :

Name __________ Phone # ( ) __________

Address __________

City __________ State __________ Zip Code __________

Date of Purchase __________ Amount Paid $ __________

Store Name __________

Store Address __________

City __________ State __________ Zip Code __________

ATTENTION ! Lisez le manuel du propriétaire avant d'utiliser l'affûteur.

Il s'agit d'un appareil électroménager répertorié. Il est destiné uniquement à une utilisation ménagère. Lors de l'utilisation d'appareils ménagers électriques, les précautions de sécurité de base doivent toujours être appliquées.

MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

- N'utilisez pas cet appareil à d'autres usages que celui auquel il est destiné.
- Pour vous protéger contre un choc électrique, cet appareil ne doit pas être plongé dans l'eau ou dans un liquide.
- Il n'est pas recommandé que des enfants utilisent cet appareil et une supervision constante est nécessaire en cas d'utilisation à proximité d'enfants ou par ceux-ci.
- L'appareil doit être débranché de la prise d'alimentation quand il n'est pas utilisé ou pendant son nettoyage.
- Évitez tout contact avec des pièces en mouvement.
- Avant d'utiliser l'affûteur, déroulez le cordon d'alimentation et éliminez tous les entortillements.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le cordon d'alimentation ou la prise d'alimentation ont été endommagés, si l'appareil présent un mauvais fonctionnement ou s'il a chuté ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Si cela se produit, retournez l'appareil chez Smith's pour qu'il soit examiné et réparé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peuvent provoquer un incendie, un choc électrique ou un accident.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur
- Pendant l'affûtage, ne laissez pas le cordon électrique pendre au-dessus de la bordure du comptoir ou de la table ou venir en contact avec le couteau en cours d'affûtage ou avec une surface chaude ou un poêle
- L'appareil est conçu pour affûter les lames de couteau N'essayez pas d'affûter tout autre type de lame sur cette machine.
- N'essayez pas d'affûter des lames ou des outils qui ne coulissent pas librement dans les ouvertures du guide-lames.
- N'utilisez aucun lubrifiant, ni eau ou huile d'affûtage
- Cet appareil est équipé d'une prise électrique polarisée. Elle ne s'adaptera à une prise électrique que d'une seule manière. Si le collecteur ne s'adapte pas à la prise murale, n'essayez pas de le modifier ou de surpasser le système de sécurité. Contactez un électricien qualifié

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

AVERTISSEMENT ! Cet affûteur de couteaux électrique produira une lame fortement aiguisée. Prenez toutes les précautions nécessaires en manipulant votre couteau après affûtage. Ne testez pas le fil de la lame du couteau en passant votre doigt dessus ou toute autre partie de votre corps. Pour éviter de vous blesser, manipulez les couteaux aiguisés avec la plus grande précaution.

Affûteur de couteaux électrique Smith's

Smith est fier d'offrir un couteau facile à utiliser et efficace affûteuse électrique qui intègre à la fois mécanique et manuel des éléments d'affûtage dans une seule unité. Cette combinaison unique offre une large capacité de facilement affûter les lames émoussées et de maintenir les bords acérées.

Les machines à sous mécaniques affûtage disposent d'une roue diamantée à aiguiser (grossier) et une roue en céramique à aiguiser (FIN) et des guides de lame de tenir votre couteau à l'angle correct lors de l'affûtage mécanique. Les diamants de taille micronique monocristallines et des céramiques utilisés pour revêtir les roues d'affûtage sont sélectionnés pour leur capacité de coupe unique et sont appliqués à la surface de la roue par un procédé haute technicité qui garantit la vie plus de roue, de coupe uniforme, et de la chaleur minimale accumulation de telle sorte que les dommages ou detempering de votre lame ne se produit pas.

Votre affûteur de couteaux électrique Smith's affûtera des couteaux en alliage, au carbone ou en acier inoxydable. Il est conçu pour aiguiser les couteaux de cuisine et la plupart des couteaux "sportifs". N'essayez pas d'affûter des ciseaux ou toute autre lame qui ne s'adapte pas librement au guide-lame.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT



Damant bord d'élite électrique aiguiseur à trois étapes est équipé de deux étages pour l'affûtage mécanique, GROSSIER et FIN. Ceci vous permet d'adapter l'état de la lame au taux d'élimination approprié de métal nécessaire à l'aiguisage du tranchant. Une lame fortement émoussée a besoin d'une plus grande élimination de métal afin de restaurer son tranchant alors qu'un tranchant normalement entretenu ne nécessite qu'une élimination minimum de métal. Les deux niveaux d'affûtage aident à prolonger la durée de vie du couteau en éliminant seulement la quantité suffisante de métal pour le rendre tranchant tout en fournissant des résultats professionnels à chaque instant.

GROSSIER - La roue diamanté est utilisé pour les couteaux très émoussés, ce qui nécessite une plus grande élimination de métal afin de restaurer le tranchant de la lame.

FIN - Cette roue d'affûtage est le mieux pour couteaux qui sont assez forte et juste besoin d'un rapide tactile avec enlèvement de métal peu. Dans de nombreux cas, et notamment après la réorganisation initiale de bord de votre lame, utilisez de la fente FINE, sera d'autant aiguiser votre lame aurez besoin.

DENTELE - Ce manuel, tirez-à travers la fente doit être utilisée pour affûter la plupart des tous les types de lames dentelées ou la portion dentée de votre lame.

MODE D’EMPLOI

Affûtage électrique - Couteaux à lame droite uniquement

1. Éliminez la nourriture ou les saletés de la lame. N’affûtez jamais une lame de couteau sale, en effet un fonctionnement défectueux de l’affûteur ou des détériorations sur la roue d’affûtage pourraient se produire.
2. Insérez la prise à l’extrémité du cordon d’alimentation dans une prise normale de 120 V.
3. Placez l’unité sur une surface plane et résistante, et mettez l’unité SOUS TENSION en appuyant sur l’interrupteur MARCHE/ARRÊT. Vous noterez qu’il existe deux zones d’aiguisage pour l’affûtage mécanique. Choisissez la zone d’affûtage que vous désirez utiliser.

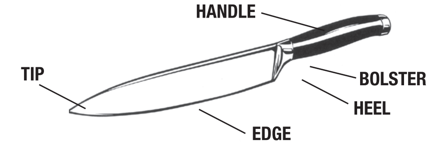
GROSSIERS - Cette roue d’affûtage est utilisé pour les couteaux qui sont très terne et nécessitent le déménagement beaucoup plus de métal pour rétablir la netteté des bords.

FINE - Cette roue d’affûtage est le mieux pour couteaux qui sont assez forte et juste besoin d’un rapide tactile avec enlèvement de métal peu. Dans de nombreux cas, et notamment après la réorganisation initiale de bord de votre lame, utilisez de la fente FINE, sera d’autant aiguiser votre lame aurez besoin.

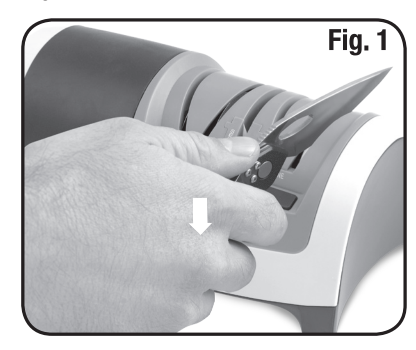
DENTELE - ce manuel, tirez-à travers la fente doit être utilisée pour affûter la plupart des tous les types de lames dentelées ou la portion dentée de votre lame.

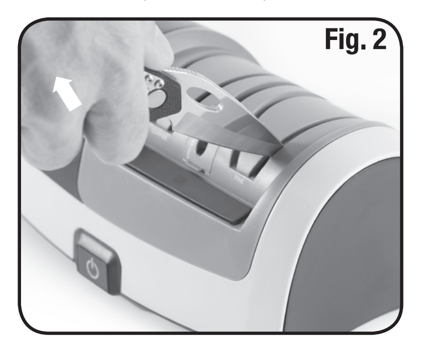
REMARQUE : Une lame raisonnablement tranchante peut seulement nécessiter un léger aiguisage dans le guide-lame FIN. Le guide GROSSIER est destiné aux lames émoussées nécessitant un plus grand entretien.

4. Maintenez le couteau en toute sécurité par son manche, comme pour une utilisation normale, et positionnez le talon de la lame au-dessus du guide-lame choisi. Insérez la lame dans la partie supérieure du guide-lames et faites ensuite tourner le manche du couteau vers le bas (en relevant légèrement la pointe de la lame) jusqu’à ce que le talon de celle-ci repose sur la roue d’affûtage (Fig. 1). Aussitôt que le contact est réalisé et après avoir entendu le bruit caractéristique de l’aiguisage, tirez sur la lame à vitesse constante à travers le guide-lame en appliquant une légère pression vers le bas. Pour un aiguisage de toute la lame jusqu’à son extrémité, relevez légèrement le manche lorsque la partie incurvée de celle-ci traverse les guides-lames. (Fig. 2).



REMARQUE : Une lame raisonnablement forte ne peut exiger de rodage de la lumière dans la fente FINE affûtage. Les fentes GROSSIERS sont destinés à des lames émoussées qui nécessitent plus d’entretien.





PRÉCAUTIONS : Vous devez toujours affûter une lame de couteau depuis le talon jusqu’à son extrémité. N’insérez jamais en premier la pointe de la lame de couteau dans le guide-lame ni ne poussez la lame dans ce dernier. Ceci pourrait endommager l’affûteur et/ou votre couteau.

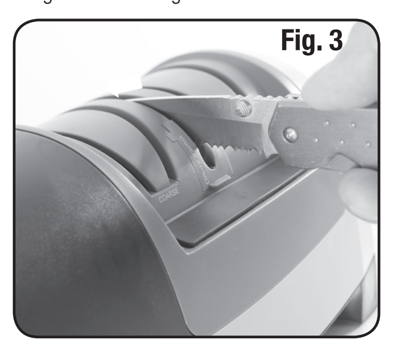
La vitesse à laquelle vous poussez la lame dans les guides-lames déterminera la quantité de métal éliminé sur le fil du couteau. Un passage très lent éliminera plus de métal que s’il est rapide. Lorsqu’elle traverse les guides-lames, marquez une pause d’une seconde tous les 2.54 cm de déplacement de la lame. Par exemple, en affûtant un couteau de 15 cm, il vous faudra environ six secondes pour chaque passage.

5. Passez à l’autre guide-lame d’affûtage et recommencez le processus afin d’aiguiser l’autre côté de la lame.
6. Continuez à passer alternativement d’un guide-lames à l’autre (GROSSIER ou FIN) selon la vitesse recommandée jusqu’à ce que la lame soit aiguisée. Pour obtenir les meilleurs résultats et pour éviter une usure excessive de la roue, effectuez le même nombre de passages de chaque côté de votre lame de couteau. Normalement, de 8 à 10 passes de chaque côté sera aiguiser une lame de couteau terne. Toutefois, des couteaux en acier dur Extrêmement peut exiger cavaliers supplémentaires des deux côtés de la netteté lame de couteau à réaliser. Si vous avez commencé le processus d’affûtage dans la fente GROSSIERS, déménagement FINE à la roue en céramique et répétez les étapes 4 à 6. Si vous avez commencé le processus de l’amende fente d’affûtage, passez à l’étape n ° 7.
7. Vérifier la netteté de votre lame en coupant un morceau de papier ou d’un fruit ou un légume. Si davantage la netteté est nécessaire, répéter le processus jusqu’à ce que forte, mais assurez-vous de nettoyer votre couteau avant de continuer. Si ce n’est pas, coupez l’alimentation à l’unité.

Manuel d’affûtage des lames dentelées

La fente manuel a deux formes spéciales, triangulaires pierres en céramique qui sont conçus pour aiguiser les lames dentelées, sans endommager les dents. La pierre céramique suivra la forme des stries sur votre lame que vous tirez le couteau à travers la fente. La caractéristique pétoncles d’une lame dentelée ne sont généralement sol sur un côté de la lame de couteau. Pour cette raison, il n’est pas recommandé que les lames dentelées être aiguisée des deux côtés à l’aide des roues mécaniques d’affûtage. Ce sera considérablement modifier la géométrie d’origine de la lame.

1. Maintenez la lame droite et centrez son talon dans la partie inférieure des pierres de céramique croisées.
2. À partir du talon de la lame, retirer la lame de à travers les pierres céramique croisés tandis appliquer de la lumière, pression à la baisse (jamais en arrière). Lorsque vous tirez de votre portion dentée la lame à travers la fente, permettre à la lame de couteau à augmenter et à l’automne que le croisement des stries de la céramique pierres. (Fig. 3).
3. Répétez ce processus de 8 à 10 fois ou jusqu’à ce que la lame est aiguisée



Entretien

Votre affûteur électrique Smith's ne nécessite qu'une légère maintenance. Pour nettoyer le boîtier extérieur, débranchez l'unité de la prise électrique et nettoyez-le simplement avec un chiffon humide.

- N'utilisez aucun nettoyant abrasif en poudre pour nettoyer l'appareil.
- Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas mettre n'importe quelle partie de l'appareil dans l'eau ou autre liquide.
- N'utilisez aucun lubrifiant ou de l'eau pour nettoyer la roue abrasive.
- N'utilisez aucun lubrifiant sur aucun composant.

Périodiquement, la porte de nettoyage au fond de l'affûteur doit être ouverte et nettoyée. Essayez également d'enlever toutes les particules restantes et l'emplacement de ramassage à l'intérieur du boîtier avant de replacer la porte.

Nettoyage ou remplacement de pierres en céramique

Les pierres en céramique doivent être nettoyés régulièrement afin de raviver leurs qualités abrasives à l'aide d'une brosse et de la poudre commune cuisine nettoyage. Si après le nettoyage vous vous sentez les pierres en céramique ne sont pas encore à aiguiser correctement, ils devraient être remplacés. Pour les pierres de remplacement et les instructions d'installation, contacter le service Smith du service clientèle au 501-321-2244; 800-221-4156 ou visitez le site Web de Smith à www.smithsproducts.com/parts and accessories.

Informations du service à la clientèle

Si vous avez des questions concernant le fonctionnement de votre affûteur de couteaux électrique Smith ou si vous avez besoin de le faire entretenir, veuillez contacter notre service à la clientèle au (501) 321-2244; (800) 221-4156 ou rendre visite à notre site www.smithsproducts.com, pour des informations de contact complémentaires.

Tous les retours soumis sans autorisation de renvoi doivent être accompagnés d'une adresse d'expédition valable, d'un numéro de téléphone ou d'une adresse courriel et être accompagnés d'une description brève du problème ou des détériorations. Envoyez votre affûteur a :

Smith's
CS Dept. 50377
747 Mid-America Boulevard
Hot Springs, AR 71913-8414 USA

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme: L'affûteur ne démarre pas lorsqu'il est branché.
Cause: L'affûteur ou le cordon électrique pourrait être endommagé ou défaillant.
Solution: Rapportez votre affûteur et reçu de caisse à l'endroit où vous l'avez acheté pour qu'il soit remplacé.

Symptôme: L'affûteur cesse de fonctionner alors qu'il est en fonctionnement.
Cause: L'affûteur a un thermostat intégré au moteur comme fonction de sécurité. Cela protège l'affûteur contre une surchauffe s'il est laissé allumé accidentellement pendant longtemps ou s'il est utilisé de manière inappropriée.
Solution: Si le thermostat éteint le moteur, débranchez l'affûteur et attendez une heure environ pour que le moteur refroidisse et l'affûteur redémarrera. Si le moteur ne redémarre pas, rapportez l'affûteur à l'endroit où vous l'avez acheté.

Symptôme: Les roues diamant cessent de retirer du métal.
Solution: Période de rodage du diamant - La vitesse de coupe initiale agressive des roues d'affûtage diamant ralentira avec l'utilisation. En même temps, le fini abrasif s'améliorera. Ne soyez pas déconcerté par ce processus de rodage, car il est normal et on doit s'y attendre. Votre pierre diamant est en rodage, elle NE s'use PAS.

Symptôme: Les pierres en céramique cessent d'affûter.
Cause: Avec le temps, les pierres en céramique perdront leur capacité d'affûtage, réduisant donc leur efficacité.
Solution: Pierres en céramique doivent être nettoyés ou remplacés comme décrit dans "Nettoyage ou remplacement de pierres en céramique" qui figure dans ce manuel.

QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

Q: Quelle est la fréquence d'affûtage de mes couteaux ?
R: Vous devez affûter vos couteaux avant chaque utilisation si vous désirez maintenir le tranchant d'un rasoir. Après une utilisation intensive, si vous avez aiguisé le couteau et s'il ne découpe plus facilement la nourriture, utilisez l'affûtage électrique et ensuite la finition manuelle afin de retrouver le tranchant de votre lame de couteau.

Q: Comment puis-je affirmer que mon couteau est bien aiguisé ?
R: Utilisez-le pour couper de la nourriture. Si la nourriture n'est pas facilement découpée, le couteau nécessite un affûtage supplémentaire.

Q: Mon couteau n'est pas aiguisé et j'ai suivi tout le processus d'affûtage. Où ai-je commis une erreur ?
R: Quoique inhabituel, ceci peut se produire lorsque vous devez répéter le processus d'affûtage plusieurs fois ou réaliser plusieurs passages à travers les guides-lames de l'affûtage mécanique. Cela peut aussi se produire pendant le premier affûtage d'un couteau ou si un couteau n'a pas été correctement aiguisé lors d'un autre processus. Il peut en être de même lorsque les lames à affûter sont fabriquées avec un acier trempé, extrêmement dur, comme certains couteaux de chasse.

Vous pouvez utiliser l'affûteur de couteaux électrique Smith's pour aiguiser ce type de couteaux, mais vous devrez répéter plusieurs fois le processus ou réaliser de nombreux passages à travers les guides-lames d'affûtage mécanique (au-delà de 20 fois, voire plus pour des cas extrêmes). Ce processus étendu ne sera nécessaire que pour la première utilisation de l'affûteur pour ce type de lames. Après quoi, vous serez en mesure d'affûter la lame en appliquant les procédures normales d'aiguisage.

Q: Quelquefois la roue d'affûtage se bloque quand le couteau traverse les guides-lames. Quelle en est la cause ?
R: L'affûteur est conçu pour qu'un très faible effort soit nécessaire pour tirer la lame à travers les guides-lames. Si une pression trop forte vers le bas est appliquée au couteau lorsqu'il traverse les

guides, elle arrêtera la rotation de la roue diamantée
Q: Comment faire pour obtenir un fil régulier sur la lame ?
R: Vous devez toujours pratiquer un nombre égal de passages sur les deux côtés de la lame pour obtenir les meilleurs résultats. Vous devez toujours affûter depuis le talon vers l'extrémité et jamais selon un mouvement de va-et-vient. Rappelez-vous de relever légèrement le manche du couteau lorsque la partie incurvée de la lame traverse les guides-lames.

Q: Il m'arrive de voir des étincelles de temps à autre pendant l'affûtage de mes couteaux. Quelle en est la cause ?
R: Chez un professionnel de l'affûtage des couteaux, certaines lames avec un haut degré de carbone (généralement des couteaux de qualité supérieure) produiront quelquefois des étincelles ou un jet d'étincelles lorsqu'elles se trouvent en contact avec la roue diamantée. Votre affûteur de couteaux électrique Smith's utilise le même type de roue diamantée que celle des professionnels. C'est pourquoi, vous pouvez vous attendre à voir des étincelles lorsque vous affûterez des lames avec un contenu élevé de carbone. Ceci est normal.

Q: Puis-je affûter des lames dentelées, des ciseaux ou d'autres lames avec mon affûteur de couteaux électrique Smith's ?
R: Votre affûteur de couteaux électrique Smith's affûtera les lames de couteau droites en alliage, au carbone ou en acier inoxydable aussi bien dans les guides-lames manuels que mécaniques. Il affûtera aussi les lames dentelées mais uniquement dans le guide-lames manuel. N'essayez pas d'aiguiser des ciseaux ou toute autre lame qui ne s'adaptent pas librement au guides-lames.

Q: Mon affûteur produit un son vibrant et bruyant. Quelle est la raison ?
R: Votre affûteur de couteaux électrique Smith's utilise des roues d'affûtage recouvertes de diamants tournant à grande vitesse afin d'aiguiser les couteaux. C'est la vitesse de rotation qui provoque l'apparition d'un son vibrant. Ceci est normal et il faut s'y attendre.

A propos de Smith's®

La marque Smith's® offre des affûteurs haute performance aux consommateurs les plus exigeants. Synonyme d'une qualité exceptionnelle, Smith's est une marque destinée au marché de détail. Fondée en 1886 à Hot Springs, en Arkansas, et considérée comme un leader mondial dans le secteur des outils d'affûtage, Smith's® peut se prévaloir de la conception et de la fabrication de la plus vaste gamme d'affûteurs pour couteaux et ciseaux actuellement disponible. La société possède plus de 125 années d'expérience dans la fourniture de produits d'affûtage innovants pour les marchés des produits domestiques, des articles de sport et des outils.



GARANTIE LIMITÉE POUR LES MODÈLES 50377

DE TROIS ANS



GARANTIE LIMITÉE POUR LES MODÈLES 50377

DE TROIS ANS

Cet affûteur Smith est garanti contre tout défaut de matériel ou de main-d'oeuvre pendant une période de trois ans à partir de la date d'achat seulement si le produit est utilisé dans un cadre non industriel et non commercial. Smith's réparera ou remplacera, à sa discrétion, les produits ou les pièces en cas de défaut de matériel ou de main-d'oeuvre, et sans frais, si le produit est renvoyé pendant la période de garantie de trois ans. La garantie limitée NE COUVRE PAS le remplacement de la roue diamantée à la suite de l'utilisation normale du produit, ou les détériorations du produit provenant d'une utilisation inadéquate. Pour les réparations sous garantie, le produit doit être retourné au complet, avec affranchissement, directement à notre usine à l'adresse ci-dessous. Assurez-vous d'inclure une copie de la facture de vente afin d'établir le bien-fondé de la garantie.

TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE MARCHANDISAGE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXPRESSÉMENT LIMITÉES À LA PÉRIODE DE TROIS ANS À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. SMITH'S ABRASIVES, INC. NE SERA PAS RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS. Certains états n'autorisent pas la limitation ou l'exclusion des dommages accessoires ou consécutifs, de ce fait, cela peut ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie accorde à son bénéficiaire certains droits reconnus par la loi, ainsi que d'autres qui peuvent varier d'un état à l'autre.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE EXCLUSIVEMENT À UNE UTILISATION NON INDUSTRIELLE OU NON COMMERCIALE.

Pour enregistrer la garantie en ligne, rendez-vous sur
www.smithsproducts.com/warranty

En cas d'enregistrement de la garantie par courrier postal, veuillez remplir la carte d'enregistrement du propriétaire sur la page suivante ; détachez-la et envoyez-la par la poste à :

Smith's
747 Mid-America Boulevard • Hot Springs, AR 71913-8414

CARTE D'ENREGISTREMENT DU PROPRIÉTAIRE, MODÈLES 50377

N° Smiths® ____________ (en partie inférieure de l'affûteur)

Enregistrement du propriétaire :

Nom ____________ Téléphone (____) ____________

Adresse ____________

Ville ____________ État ____________ Code postal ____________

Date d'achat ____________ Montant payé $ ____________

Nom du magasin ____________

Adresse du magasin ____________

Ville ____________ État ____________ Code postal ____________

¡PRECAUCIÓN! Lea el manual del propietario antes de usar este afilador.

Este electrodoméstico está homologado por ETL. Este producto es sólo para uso en el hogar. Cuando utilice sus electrodomésticos, siga siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

No utilice el aparato para fines para los cuales no haya sido diseñado.

- Para evitar electrocutarse, no sumerja este electrodoméstico en agua ni en ningún otro líquido.
- No se recomienda que este dispositivo sea utilizado por niños. Supervise de cerca el producto cuando esté siendo utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no esté en uso y cuando vaya a limpiarlo.
- Evite entrar en contacto con piezas en movimiento.
- Antes de utilizar el afilador, desenrolle el cordón eléctrico y enderécelo para eliminar cualquier doblez o torsión.
- No utilice este producto si el cordón o el enchufe están dañados, si el electrodoméstico falla, se deja caer o se daña de cualquier manera. Si esto ocurre, devuelva el aparato a Smith's para que sea examinado y reparado.
- El uso de accesorios que no hayan sido recomendados o vendidos por el fabricante podrían causar incendios, electrocución o lesiones.
- No lo utilice al aire libre.
- Durante el afilado, no permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde del mostrador o de la mesa ni que entre en contacto con el cuchillo que esté afilando o con una superficie o estufa caliente.
- Este electrodoméstico fue diseñado para afilar cuchillos. No intente afilar ningún otro tipo de objeto en esta máquina.
- No intente afilar bordes o herramientas que no quepan en las ranuras guía del aparato.
- No utilice este producto con lubricantes, agua o aceite para refinar.
- Este electrodoméstico viene equipado con un enchufe polarizado. Este enchufe calza en un tomacorriente de una sola manera. Si el enchufe no calza en el tomacorriente, no intente modificarlo ni sobrepasar esta característica de seguridad. Póngase en contacto con un electricista calificado.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

¡ADVERTENCIA! Este afilador de cuchillos eléctrico produce bordes muy afilados. Tenga cuidado cuando maneje el cuchillo después de afilarlo. No pruebe el filo del cuchillo pasando sus dedos o cualquier parte de su cuerpo por el borde. Para evitar lesiones, maneje los cuchillos afilados con extremo cuidado.

Afilador de cuchillos eléctrico Smith's®

Smith's se enorgullece de ofrecer un cuchillo eléctrico fácil de usar y eficaz afilador que incorpora elementos de afilado, tanto mecánicos y manuales en una sola unidad. Esta combinación única ofrece una amplia capacidad para afilar cuchillas desgastadas fácilmente y mantener los bordes nítidos.

Las ranuras mecánicas afilado cuentan con un disco de diamante recubierto de afilar (grueso) y una rueda de afilar de cerámica (FINA) y guías de la hoja para mantener su cuchillo en el ángulo correcto en mecánica de afilar. Las micras de tamaño, diamantes monocristalinos y cerámicas utilizadas para recubrir las ruedas de afilar se seleccionan por su capacidad de corte única y se aplica a la superficie de la rueda mediante un proceso altamente técnico que garantiza una mayor vida útil de la rueda, de corte uniforme, y el calor mínimo la acumulación de manera que el daño o detempering de la hoja no se produce.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



Diamante de borde elite eléctrica afilador de cuchillos ofrece dos etapas de afilado mecánico: ÁSPERO y FINO. Esto le permite concordar la condición del cuchillo con el tipo de remoción de metal necesario para afilarlo. Los cuchillos más desafilados requieren una mayor remoción de metal para afilarlos, mientras que los cuchillos con borde bien mantenido requieren una menor remoción de metal. Las dos etapas de afilado permiten prolongar la vida útil del cuchillo removiendo suficiente metal para afilarlo bien a la vez que le ofrece resultados profesionales cada vez.

GRUESO - Esta rueda de afilar se utiliza para los cuchillos que son muy aburridos y requieren más de remoción de metal para restaurar la nitidez de los bordes.

FINA - Esta rueda de afilar que es mejor para cuchillos que son bastante fuerte y sólo necesita un rápido retoque con la remoción de metal. En muchos casos, y particularmente después de la remodelación inicial del borde de la hoja, el uso de la ranura de la FINA, será todo el afilado de la hoja va a necesitar.

DENTADA - Este manual, tire a través de la ranura debe ser utilizado para el afilado de la mayoría de todos los tipos de cuchillos de sierra o de la parte dentada de la hoja.

INSTRUCCIONES DE USO

Afilado eléctrico: sólo para cuchillos de borde recto

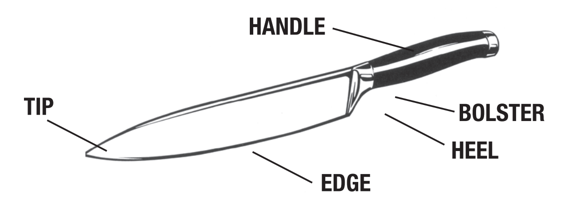
1. Limpie los alimentos y la suciedad del cuchillo. Nunca afile un cuchillo sucio ya que podría causar fallas del afilador o daños a la rueda de afilado.
2. Introduzca el enchufe del cordón eléctrico en un tomacorriente estándar de 120 V.
3. Coloque la unidad en una superficie plana y firme y ENCIENDA la unidad oprimiendo el interruptor “ON/OFF” (encendido/apagado). Notará dos áreas para el afilado mecánico. Seleccione el área de afilado que desea utilizar.

GRUESO - Esta rueda de afilar se utiliza para los cuchillos que son muy aburridos y requieren más de remoción de metal para restaurar la nitidez de los bordes.

FINA - Esta rueda de afilar que es mejor para cuchillos que son bastante fuerte y sólo necesita un rápido retoque con la remoción de metal. En muchos casos, y particularmente después de la remodelación inicial del borde de la hoja, el uso de la ranura de la FINA, será todo el afilado de la hoja va a necesitar.

DENTADA - Este manual, tire a través de la ranura debe ser utilizado para el afilado de la mayoría de todos los tipos de cuchillos de sierra o de la parte dentada de la hoja.

NOTA: Es posible que un cuchillo que ya esté relativamente bien afilado sólo requiera ser refinado en la ranura de afilado FINA. La ranura ÁSPERA es para cuchillos desafilados que requieren más mantenimiento.



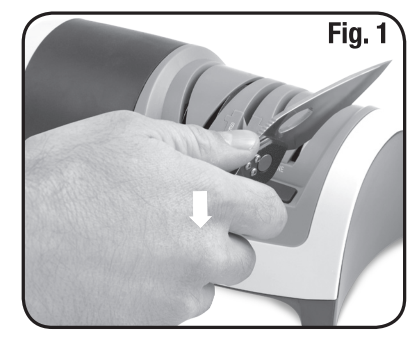


Fig. 1

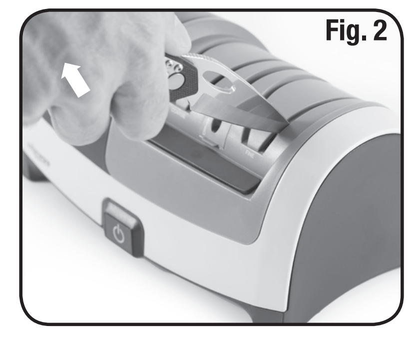


Fig. 2

PRECAUCIÓN: Siempre afile el cuchillo desde la base hasta la punta. Nunca introduzca la punta del cuchillo en la guía para cuchillos o empuje el borde a través de la ranura de afilado. Esto podría dañar el afilador de cuchillos y/o el cuchillo.

4. Sostenga el cuchillo firmemente por el mango (como cuando lo usa para cortar) y coloque la base del borde sobre la ranura seleccionada. Introduzca la hoja en la porción superior de la ranura de afilado y gire el mango del cuchillo hacia abajo (subiendo levemente la punta del cuchillo) hasta que la base de la hoja entre en contacto con la rueda de afilado (Fig. 1). Tan pronto entre en contacto y escuche el peculiar sonido del afilado, tire del cuchillo a una velocidad constante a través de la ranura de afilado aplicando una presión leve hacia abajo. Para afilar todo el borde hasta la punta, levante el mango del cuchillo levemente a medida que la porción curva de la hoja pasa por las guías para cuchillos. (Fig. 2)

NOTA: a causa del diseño de algunos cuchillos, es posible que no pueda afilar la longitud completa del cuchillo usando la rueda mecánica de afilado. Smith’s recomienda usar la ranura de afilado manual para estos casos limitados.

La velocidad a la que pase el cuchillo por las ranuras de afilado determinará la cantidad de metal removida del borde. Si lo pasa lentamente, el afilador removerá más metal que si lo pasa rápidamente. Cuando pase el cuchillo por las ranuras, hágalo a una velocidad aproximada de dos pulgadas de cuchillo por segundo. Por ejemplo, si va a afilar un cuchillo con hoja de 6 pulgadas, cada pasada debería tomarle aproximadamente seis segundos.

5. Pase a la otra ranura y repita el proceso para afilar el otro lado del borde.
6. Continúe alternando pases a la velocidad recomendada, ya sea a través de la GRUESA o FINA afilado de las franjas horarias, hasta que el cuchillo está afilado. Para obtener los mejores resultados y para reducir excesivo de las ruedas desgaste, hacer el mismo número de tirones en cada lado de la hoja. Normalmente, de 8 a 10 pases por cada lado afilar una hoja de cuchillo sin filo. Sin embargo, los cuchillos de acero extremadamente duro puede requerir adicional tira en ambos lados de la hoja del cuchillo para lograr nitidez. Si usted comenzó el proceso de afilado en la ranura GRUESO, mover a la rueda de cerámica fina y repita los pasos 4 a 6. Si ha iniciado el proceso de afilado en la ranura de FINE, continúe con el paso # 7.
7. Compruebe la nitidez de la cuchilla cortando un trozo de papel o una fruta o verdura. Si, además de afilar es necesario, repita el proceso hasta que fuerte, pero asegúrese de limpiar su cuchillo antes de continuar. Si no es así, apague la unidad.

Manual de afilado de los cuchillos de dentado

La ranura manual tiene dos formas especiales, piedras triangulares cerámicos que están diseñados para afilar cuchillas dentadas sin dañar las estrías. La piedra de cerámica seguirá la forma de las estrías en la hoja al tirar el cuchillo por la ranura. La característica vieiras de una cuchilla dentada son por lo general sólo suelo en un lado de la hoja de cuchilla. Por esta razón, no se recomienda que las cuchillas dentadas ser afiladas en ambos lados con las ruedas mecánicas de afilado. Esta considerablemente alterar la geometría original de la hoja.

1. Sostenga el cuchillo con el filo hacia abajo y centre la base del borde en la parte inferior de las piedras cruzadas de cerámica.
2. Comenzando con la base del cuchillo, tire de él a través de las piedras cruzadas de cerámica a medida que aplica una presión leve hacia abajo (nunca lo mueva hacia adelante y hacia atrás). Levante el cuchillo al final de la pasada para afilar la punta (Fig. 3). Al tirar de la parte dentada de la hoja a través de la ranura, permitir que la hoja del cuchillo a subir y bajar en el cruce de las estrías de las piedras de cerámica.
3. Répétez ce processus de 8 à 10 fois ou jusqu’à ce que la lame est aiguisée

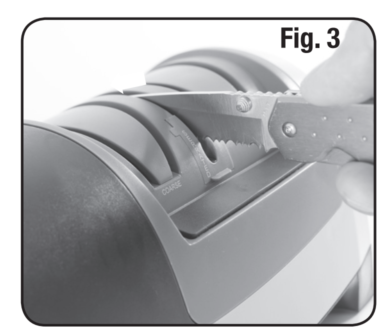


Fig. 3

Cuidado y mantenimiento

El afilador eléctrico Smith's requiere muy poco mantenimiento. Para limpiar el exterior de la unidad, desenchúfela del tomacorriente y límpiela con un paño húmedo.

- No utilice un limpiador abrasivo en polvo para limpiar el afilador.
- Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico no coloque ninguna parte del aparato en agua u otro líquido.
- No use ningún lubricante o agua para limpiar el disco abrasivo.
- No utilice un lubricante en cualquier otro componente.

Abra y limpie con frecuencia la compuerta de limpieza debajo del afilador. También intente remover cualquier acumulación de partículas restantes del área de recolección en el interior del armazón antes de cerrar la compuerta.

Limpieza o sustitución de las piedras de cerámica

Las piedras de cerámica deben ser limpiados periódicamente para actualizar sus cualidades abrasivas con un cepillo y polvo común de limpieza de cocina. Si después de la limpieza que se sienten las piedras de cerámica aún no se afilar correctamente, debe ser reemplazado. Para los cálculos de repuesto e instrucciones de instalación, comuníquese con el departamento de Smith Servicio al Cliente al (501) 321-2244; (800) 221-4156 o visite el sitio web de Smith's en www.smithsproducts.com/parts and accessories.

Información de atención al cliente

Si tiene preguntas sobre el funcionamiento del afilador de cuchillos eléctrico Smith's o si tiene que reparar el afilador, llame a nuestro departamento de atención al cliente al (501) 321-2244; (800) 221-4156 o visite nuestra página web, www.smithsproducts.com, para obtener más información.

Smith's
CS Dept. 50377
747 Mid-America Boulevard
Hot Springs, AR 71913-8414 USA

GUÍA PARA RESOLVER PROBLEMAS

Síntoma: el afilador no arrancará cuando se enchufe inicialmente al tomacorriente.
Causa: el afilador o el cordón eléctrico pueden estar dañados o funcionando mal.
Solución: devuelva el afilador y el recibo al lugar de compra para su reemplazo.

Síntoma: el afilador se apaga mientras está en uso.
Causa: el afilador tiene un termostato incorporado como una característica de seguridad. Este protege al afilador de un sobrecalentamiento si es dejado encendido accidentalmente por un largo periodo o si se está usando inapropiadamente.
Solución: si el termostato apaga el motor, desenchufe el afilador y espere cerca de una hora hasta que el motor se enfríe, después arrancará nuevamente. Si aún así el motor no arranca, devuelva el afilador a donde lo compró.

Síntoma: las ruedas de diamante dejan de remover metal.
Solución: periodo de rompimiento del diamante – la velocidad de corte agresiva inicial de las ruedas de afilar de diamante disminuirá con el uso. Al mismo tiempo, el acabado abrasivo mejorará. No se confunda con este proceso de rompimiento ya que es normal y debe de esperarse. Las ruedas de diamante se están rompiendo, NO desgastando.

Síntoma: las piedras de cerámica dejan de afilar.
Cause: las piedras de cerámica perderán su habilidad de afilar con el tiempo, reduciendo así su efectividad.
Solución: piedras de cerámica se debe limpiar o cambiar como se describe en "Limpieza o sustitución de las piedras de cerámica" de este manual.

PREGUNTAS FRECUENTES

P: ¿Con qué frecuencia debo afilar mis cuchillos?
R: Afile el cuchillo antes de cada uso si desea que mantenga un borde afilado. Después de uso prolongado, si refinó el cuchillo y ya no corta bien los alimentos, puede usar la rueda eléctrica de afilar además de la ranura de refinado para darle un borde bien afilado al cuchillo.

P: ¿Cómo puedo saber si el cuchillo está afilado?
R: Utilícelo para cortar alimentos. Si el cuchillo no corta los alimentos con facilidad, necesita ser afilado nuevamente.

P: Mi cuchillo no está afilado y ya pasé por el proceso de afilado completo. ¿Qué estoy haciendo mal?
R: Aunque no es normal, hay ocasiones en las que debe repetir el proceso de afilado más de una vez o pasar el cuchillo más de una vez por las ranuras de afilado mecánico. Esto puede ocurrir durante la primera pasada o si el cuchillo fue afilado incorrectamente por otro proceso. Esto también puede ocurrir cuando afila cuchillos de acero templado (como algunos tipos de cuchillos de caza), los cuales son extremadamente duros.

Puede usar el afilador de cuchillos eléctrico Smith's para afilar estos cuchillos; sin embargo, es posible que deba repetir el proceso varias veces o pasar el cuchillo repetidamente por las ranuras de afilado mecánico (en ciertos casos hasta 20 veces o más). Este proceso extendido sólo será necesario la primera vez que use el afilador para este tipo de cuchillo. En lo sucesivo sólo deberá seguir el procedimiento normal para afilar el cuchillo.

P: A veces la rueda de afilado se detiene cuando estoy pasando el cuchillo por las guías. ¿Cuál es la razón?
R: El afilador de cuchillos fue diseñado para requerir muy poco esfuerzo para pasar el borde a través de las ranuras de afilado. Si aplica demasiada presión hacia abajo sobre el cuchillo mientras lo pasa por las ranuras, la rueda de afilado se detendrá.

P: ¿Qué debo hacer para darle un filo uniforme a mi cuchillo?
R: Para obtener los mejores resultados, siempre afile ambos lados del cuchillo por igual. Siempre afílelos desde la base hasta la punta, nunca hacia adelante y hacia atrás. Recuerde levantar levemente el mango del cuchillo a medida que pasa la sección curva del borde por las ranuras de afilado.

P: Ocasionalmente salen chispas cuando afilo mis cuchillos. ¿Cuál es la razón?
R: En los servicios profesionales de afilado de cuchillos hay ciertos tipos de cuchillo con alto contenido de carbón (generalmente los cuchillos de mejor calidad) que emiten una gran cantidad de chispas cuando entran en contacto con la rueda de afilado. Su afilador de cuchillos eléctrico Smith's utiliza el mismo tipo de rueda de afilado que usan los profesionales. Por lo tanto, puede esperar ver el mismo tipo de chispas cuando afile cuchillos con alto contenido de carbón. Esto es normal.

P: ¿Puedo afilar cuchillos serrados, tijeras y otros tipos de bordes con mi afilador de cuchillos eléctrico Smith's?
R: Su afilador de cuchillos eléctrico Smith's afila cuchillos de borde recto de aleación, carbón o acero inoxidable en cualquiera de las ranuras (mecánicas o manuales). También afila cuchillos de borde serrado, pero sólo en la ranura de afilado manual. No intente afilar tijeras ni los cuchillos que no entren libremente en ranuras de afilado.

P: El afilador produce un sonido fuerte con vibración. ¿Cuál es la razón?
A: El afilador de cuchillos eléctrico Smith's utiliza ruedas recubiertas de diamante que giran rápidamente para afilar los cuchillos. Por la velocidad de la rotación, es posible que se genere un sonido con vibración. Esto es normal y es de esperarse.

Acerca de Smith's®

La marca Smith's® ofrece a los consumidores afiladores de bordes de alto desempeño para los gustos más exigentes. Sinónimo de un valor excepcional, Smith's es una marca orientada al mercado minorista. Fundada en 1886 en Hot Springs, Arkansas, y ampliamente considerada como líder mundial en herramientas de afilado, Smith's® se atribuye el diseño y fabricación de la más amplia línea de afiladores de cuchillos y tijeras que existe actualmente. La compañía tiene más de 125 años de experiencia en el suministro de productos relacionados con los bordes filosos para los mercados de utensilios domésticos, elementos deportivos y ferreterías.



GARANTÍA

DE TRES AÑOS DE USO LIMITADO

MODELO 50377



DE TRES AÑOS DE USO LIMITADO

MODELO 50377

GARANTÍA

Este afilador Smith's está garantizado contra defectos de materiales o de mano de obra durante un período de tres (3) años a partir de la fecha de compra si se utiliza exclusivamente con fines no industriales y no comerciales. Smith's reparará o reemplazará, a nuestra opción y sin costo, cualquier producto o pieza que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra si nos devuelve el producto durante el período de tres años (3) de la garantía. La garantía limitada NO cubre el reemplazo de las ruedas de diamante desgastadas con el uso del producto o los daños causados por el mal uso del aparato. Para realizar reparaciones bajo garantía, devuelva el producto completo, con franqueo prepagado, directamente a nuestra fábrica a la dirección que se muestra más abajo. Asegúrese de incluir una copia de la factura de compra para establecer su elegibilidad de servicio bajo garantía.

TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN Y DE APTITUD PARA FINES ESPECÍFICOS, ESTÁN LIMITADAS EXPRESAMENTE A UN PERÍODO DE TRES (3) AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. SMITH'S ABRASIVES, INC. NO SE HARÁ RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO INCIDENTAL O CONSECUENTE. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la limitación o exclusión anterior podría no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos; también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

ESTA GARANTÍA SE APLICA EXCLUSIVAMENTE A PRODUCTOS UTILIZADOS CON FINES NO INDUSTRIALES Y NO COMERCIALES.

Para registrar el producto por Internet para poder obtener servicio bajo garantía, vaya a **www.smithsproducts.com/warranty**

Si va a enviar el registro del producto por correo para poder obtener servicio bajo garantía, llene la tarjeta de registro de la página siguiente, despréndala y envíela a:

Smith’s
747 Mid-America Boulevard • Hot Springs, AR 71913-8414

TARJETA DE REGISTRO DEL PROPIETARIO, MODELO 50377

Nº Smiths® ____________ (debajo del afilador)

Registro del propietario:

Nombre ____________ Teléfono # (____) ____________

Dirección ____________

Ciudad ____________ Estado ____________ Código postal ____________

Fecha de compra ____________ Monto pagado $ ____________

Nombre de la tienda ____________

Dirección de la tienda ____________

Ciudad ____________ Estado ____________ Código postal ____________